Niveau(x) d'enseignement: 3 Numéro EDUQ : 9270940
Centre d'intérêt: 610

Giroux, Marthe.

Rapport sur le fonctionnement de l'heure du dîner à la Commission scolaire Prince Daveluy / par Marthe Giroux. -- [Drummondville] : Hôpital Sainte-Croix, Département de santé communautaire, 1978.
36, [16] f. ; 28 cm.

Titre de la couv. Bibliogr. à la fin du v.

Cote Dewey: 372.1716'09714/G528r Cote LC: LB/3479/.C30

Descripteur(s): *Alimentation *Cafétéria *Questionnaire *Maternelle (Niveau) *Primaire (Niveau)

Identificateur(s) de nom: *Commission scolaire Prince-Daveluy (Princeville, Québec)

Identificateur(s) de sujet: *Habitudes alimentaires

Un programme d'éducation alimentaire destiné aux élèves de la maternelle et du premier cycle du primaire devrait trouver son complément dans la situation faite aux élèves par l'école à l'heure du dîner. Afin de vérifier cette adéquation, le Département de santé communautaire de l'Hôpital Sainte-Croix a examiné la situation qui existait dans trois écoles de la commission scolaire Prince-Daveluy en 1977-1978.

L'enquête a été menée sur deux plans distincts. Un questionnaire (reproduit en annexe) a servi à tracer le portrait de la situation faite aux dîneurs dans chacune des écoles: aménagement intérieur du local, hygiène, surveillance, services aux étudiants. Par ailleurs, un sondage effectué auprès de 10% des dîneurs a permis d'évaluer la qualité nutritive des boîtes à lunch.

La situatin dans les cafétérias est jugée satisfaisante, encore qu'il y ait lieu d'apporter certaines améliorations au niveau du local, de l'équipement et de la surveillance. Afin d'améliorer le contenu de la boîte à lunch d'une bonne partie des étudiants, il est suggéré que la cafétéria offre à des prix aussi bas que possible des aliments nutritifs; il conviendrait aussi d'éliminer les aliments à calories vides des machines distributrices.

Type de document: r
Région(s) administrative(s): 04
Auteur de l'analyse: ar

EDUQ 8270940

RAPPORT SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'HEURE DU DINER A LA COMMISSION SCOLAIRE PRINCE DAVELUY

par

Marthe Giroux, dt. p.

Hôpital Ste-Croix
Département de Santé Communautaire
Octobre 1978

EDUQ 8270940

TABLE DES MATIERES

PAGE

INTRODUCTION

LES NORMES..... 1

A- Aménagement intérieur..... 1
B- Hygiène..... 2
C- Surveillance..... 2
D- Les services offerts..... 3

A- SITUATION ACTUELLE..... 4

I- FONCTIONNEMENT ACTUEL..... 5

1. Nombre d'élèves..... 5
2. Fonctionnement..... 6
3. Local..... 8
4. Equipement..... 10
5. Surveillants..... 13
6. Collations..... 14
7. Autres..... 15

II- COMPTE-RENDU DES OBSERVATIONS..... 19

Ecole Centrale St-Rosaire..... 19
Ecole Notre-Dame..... 21
Ecole Sacré-Coeur..... 22

III-RECOMMANDATIONS..... 24

B- EVALUATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DE LA BOITE A LUNCH.... 26

I- PRINCIPE DU REPAS EQUILIBRE..... 28

II- RESULTATS OBTENUS ET INTERPRETATION..... 30

A- Pointage moyen obtenu pour le repas..... 30
B- Pourcentage moyen des enfants qui consomment chaque groupe d'aliments..... 32

III-RECOMMANDATIONS..... 35

CONCLUSION..... 36

BIBLIOGRAPHIE..... 52

LISTE DES TABLEAUX

PAGE

TABLEAU COMPARATIF DES DONNEES..... 23

APPORTS QUOTIDIENS D'ELEMENTS NUTRITIFS RECOMMANDES..... 28

LISTE DES FIGURES

FIGURE I Mesure pondérée de la qualité du repas pour les écoles de la Commission Scolaire Prince-Daveluy.. 31

FIGURE II Pourcentage moyen d'enfants qui consomment chaque groupe d'aliments dans les écoles élémentaires de la Commission Scolaire Prince-Daveluy..... 34

A- Lait et ses produits..... 34
B- Viande et substituts..... 34
C- Pain et céréales..... 34
D- Fruits et légumes..... 34

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE I APERCU DU FONCTIONNEMENT DE L'HEURE DU DINER A L'ECOLE..... 38

ANNEXE II PROTOCOLE D'OBSERVATION..... 45

ANNEXE III EVALUATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DE LA BOITE A LUNCH..... 48

INTRODUCTION

Dès septembre 1977, le programme de nutrition destiné à la maternelle et au primaire 1er cycle était mis en application par vos professeurs. Les activités éducatives qui y sont proposées visent à donner à l'enfant des connaissances de base en nutrition qui l'entraîneront à plus ou moins longue échéance à améliorer ses habitudes alimentaires et de là à atteindre ou à maintenir un état de santé maximum.

Le milieu dans lequel évolue l'enfant est sûrement un des grands facteurs qui influencent son attitude face à l'alimentation. C'est pourquoi, parallèlement à la mise en branle des activités d'information en nutrition, une enquête sur la situation (locaux, services offerts, etc...) des dîneurs a été effectuée par le département de Santé Communautaire de l'Hôpital Ste-Croix durant l'année scolaire 1977 - 1978 dans les écoles de la Commission Scolaire Prince-Daveluy. C'est grâce à la grande collaboration des directeurs des écoles concernées que cette enquête a pu être réalisée.

L'enquête a été menée sur deux (2) plans bien distincts: la situation (local, services, etc...) actuelle dans chaque école et la qualité nutritive des boîtes à lunch.

Le présent document reflète donc, nous l'espérons, le profil exact de la situation des dîneurs des écoles de la Commission Scolaire Prince-Daveluy. A la suite de l'énoncé des données recueillies, des recommandations précises sont proposées. La seconde partie de ce rapport traite de la qualité nutritive des boîtes à lunch. A cette section se greffent également des recommandations.

LES NORMES

Afin d'offrir à votre jeune clientèle étudiante un service de qualité et d'exploiter cette période de la journée à une fin éducative, certaines normes devraient être rencontrées. On peut les regrouper sous quatre (4) thèmes, c'est-à-dire l'aménagement intérieur du local, l'hygiène, la surveillance et les services aux étudiants.

A- Aménagement intérieur

1. Prévoir un local suffisamment grand pour accueillir tous les dîneurs. Si le local est trop exigu, séparer le groupe des dîneurs en deux (2) sous-groupes.

2. Utiliser le local uniquement (si possible) pour la consommation des repas des jeunes dîneurs.

3. Maintenir dans la mesure du possible, une ambiance agréable au cours du dîner ce qui favorise une bonne digestion.

   Moyens à utiliser: musique douce, décoration agréable, certaine discipline pour éviter un excès de bruit, etc...

4. Maintenir les murs, les parquets, le plafond, l'ameublement (tables, chaises) propres et en bon état(1).

5. Avoir des tables et des chaises adaptées aux besoins d'une jeune clientèle.

6. Localiser les penderies à l'extérieur de la salle à dîner de manière à éviter la contamination(2).

(1)(2) Nutrition en milieu scolaire, M.A.S. le 11 février 1974.

7. Prévoir des poubelles avec couvercles, et en quantité suffisante.

B- Hygiène

- Des lieux:

1. Vider, nettoyer et désinfecter régulièrement les poubelles. Les déchets doivent être recouverts et déposés dans un lieu isolé et prévu à cette fin.

2. Nettoyer et laver au besoin les tables et les chaises. Exemple: laver les tables à tous les jours.

3. Nettoyer le parquet, le plafond et les murs régulièrement au cours de l'année.

4. Si de l'équipement et des accessoires de service d'usage continu ou occasionnel en contact direct ou indirect avec les aliments sont utilisés, on doit les maintenir en bon état et très propres.

- De la clientèle:

1. Porter une grande attention à la propreté des mains et à l'hygiène buccale de la clientèle. Prévoir les commodités requises à cette fin.

2. Encourager la jeune clientèle à se laver les mains avant chaque repas et à se brosser ou à se rincer la bouche après le repas.

C- La surveillance

1. Engager un nombre adéquat de surveillants (1/50 élèves au minimum)(1).

(1) Lanthier, Réal, Les conditions du repas à l'école élémentaire en milieu semi-rural (Région administrative no 5), Ministère de l'Education, Sherbrooke, septembre 1974.

2. Définir les tâches des surveillants d'une façon spécifique et plus complète pour pouvoir en faire une sélection judicieuse.

3. Le rôle principal du surveillant doit consister à maintenir une atmosphère agréable à l'heure du dîner tout en assurant une certaine discipline chez sa clientèle.

D- Les services offerts

1. Offrir à la jeune clientèle les aliments pouvant servir de complément à la boîte à lunch: 1) soupe ou jus de légumes, 2) lait 2%, 3) jus de fruits, 4) yogourt, 5) fruits frais, 6) raisins secs, 7) des arachides et des noix non salées, 8) biscuits secs ou au gruau.

2. Offrir ce complément à la boîte à lunch à un prix minimum.

3. Offrir des commodités autres que des tables et des chaises: cabarets, napperons, ustensiles mono-usage, verres disposables, etc...

4. Ranger les boîtes à lunch dans un local spécifique et où la température demeure fraîche.

5. Eliminer les machines distributrices de boissons gazeuses dans toutes les écoles.

A- SITUATION ACTUELLE

I- FONCTIONNEMENT ACTUEL

(Données recueillies durant l'année scolaire 1977 - 1978)

Grâce à la collaboration des directeurs des trois (3) écoles concernées, nous avons pu recueillir les informations suivantes:

1. Nombre d'élèves:

1.1 Qui fréquentent votre école?

Centrale:	99
Notre-Dame:	166
Sacré-Coeur:	825
TOTAL:	980

1.2 Qui prennent leur repas du midi à l'école?

Centrale:	65
Notre-Dame:	114
Sacré-Coeur:	300
TOTAL:	479

1.3 Qui sont transportés par autobus matin et soir?

Centrale:	88
Notre-Dame:	114
Sacré-Coeur:	425
TOTAL:	627

2. Fonctionnement:

2.1 A quelle heure le dîner a-t-il lieu?

Centrale:	11.30 heures	
Notre-Dame:	11.30 heures	
Sacré-Coeur:	11.30 heures	(groupe de 1ère, 2e année)
	11.40 heures	(groupe de 3e année)

2.2 Combien de temps est alloué pour la période de dîner?

Centrale:	30 minutes
Notre-Dame:	30 minutes
Sacré-Coeur:	90 minutes

2.3 Les enfants du 1er et du 2e cycle dînent-ils tous à la même heure?

Centrale:	Oui
Notre-Dame:	Oui
Sacré-Coeur:	Oui

2.4 Les enfants doivent-ils demeurer un minimum de temps dans le local réservé au repas du midi?

Centrale:	30 minutes
Notre-Dame:	30 minutes
Sacré-Coeur:	30 minutes

2.5 Y a-t-il des activités auxquelles les enfants peuvent participer?

a) avant le dîner?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Pas de réponse

b) durant le dîner?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Non

c) après le dîner? (précisez)

Centrale:	Oui (jeux)
Notre-Dame:	Oui (jeux)
Sacré-Coeur:	Oui

2.6 Où ont lieu ces activités?

a) À l'intérieur?

Centrale:	Oui (lorsqu'il pleut)
Notre-Dame:	Oui (lorsqu'il pleut)
Sacré-Coeur:	Oui (lorsqu'il pleut)

b) À l'extérieur?

Centrale:	Oui
Notre-Dame:	Oui
Sacré-Coeur:	Oui

3. Local:

3.1 Quel local, à l'intérieur de l'école, tient lieu de salle à dîner?

Centrale:	Gymnase
Notre-Dame:	Cafétéria
Sacré-Coeur:	Gymnase

3.2 Combien d'enfants peut contenir le local que vous utilisez?

Centrale:	100
Notre-Dame:	200
Sacré-Coeur:	Actuellement 300

3.3 Y aurait-il un autre local disponible et plus adéquat pour le dîner?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Non

3.4 Le local sert-il également de salle de rencontres, de salle de travail, etc?

Centrale:	Parfois
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Oui (cours d'éducation physique)

3.5 A quelle heure ces activités ont-elles lieu?

Centrale:	Dans l'avant-midi et l'après-midi
Notre-Dame:	Nil
Sacré-Coeur:	Période de classe Conditionnement physique le soir (19.00 - 21.00 heures)

3.6 Serait-il possible d'aménager autrement ce local pour qu'il soit plus adéquat?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Non

4. Equipement:

4.1 Y a-t-il de l'équipement disponible pouvant être utilisé pour servir des aliments?

Centrale:	Réfrigérateur
Notre-Dame:	Cuisinière - Réfrigérateur
Sacré-Coeur:	Cuisine complète (réfrigérateur, cuisinière, plateau, vaisselle, etc)

4.2 A quoi sert cet équipement présentement?

Centrale:	Entreposer le breuvage à l'orange
Notre-Dame:	Cuisinière: sert à faire la soupe Réfrigérateur: entreposer le breuvage à l'orange
Sacré-Coeur:	Servir un repas chaud aux dîneurs

4.3 Y a-t-il une ou des machines distributrices dans votre école?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Oui (1 distributrice)

4.4 Les enfants ont-ils accès à ces machines distributrices?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Oui

4.5 Ces machines distributrices appartiennent-elles à votre Commission Scolaire?

Centrale: Nil

Notre-Dame: Nil

Sacré-Coeur: Non

4.6 Quelles sont les principaux aliments vendus dans ces machines distributrices?

Centrale: Nil

Notre-Dame: Nil

Sacré-Coeur: Boissons gazeuses

4.7 Votre Commission Scolaire a-t-elle établi des restrictions en ce qui concerne les aliments vendus?

Centrale: Non

Notre-Dame: Non

Sacré-Coeur: Non

4.8 Si oui, quelles sont ces restrictions?

Centrale: Nil

Notre-Dame: Nil

Sacré-Coeur: Nil

4.9 Y a-t-il un service de cantine mobile à la disposition des enfants sur l'heure du dîner?

Centrale: Non

Notre-Dame: Non

Sacré-Coeur: Non (il y a une cafétéria à l'école)

4.10 Votre Commission Scolaire a-t-elle établi des restrictions en ce qui concerne les aliments vendus dans ces cantines?

Centrale: Nil

Notre-Dame: Nil

Sacré-Coeur: Nil

4.11 Si oui, quelles sont ces restrictions?

Centrale: Nil

Notre-Dame: Nil

Sacré-Coeur: Nil

4.12 Y a-t-il un dépanneur à proximité de l'école?

Centrale: Non

Notre-Dame: Oui

Sacré-Coeur: Oui

4.13 Est-ce que les enfants ont accès au dépanneur durant les heures où ils sont à l'école?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Oui, avec permission écrite des parents
Sacré-Coeur:	Oui, avec permission écrite des parents

5. Surveillants:

5.1 A qui incombe la responsabilité des étudiants qui dînent à l'école?

Centrale:	Surveillant
Notre-Dame:	Surveillant
Sacré-Coeur:	Surveillant

5.2 Combien y a-t-il de surveillant(s) à l'école à l'heure du dîner?

Centrale:	1
Notre-Dame:	2
Sacré-Coeur:	3

5.3 Combien avez-vous de surveillant(s) rémunéré(s)?

a) à temps plein:

Centrale:	0
Notre-Dame:	0
Sacré-Coeur:	2

b) à temps partiel:

Centrale:	1
Notre-Dame:	2
Sacré-Coeur:	1

5.4 Combien y a-t-il de surveillant(s) bénévole(s)?

Centrale:	Aucun
Notre-Dame:	Aucun
Sacré-Coeur:	Aucun

5.5 Durant combien de temps le ou les surveillant(s) doit(doivent) il(s) être présent(s) dans le local réservé aux dîneurs?

Centrale:	40 - 45 minutes
Notre-Dame:	35 minutes
Sacré-Coeur:	90 minutes

6. Collations:

6.1 Avez-vous établi des règlements à l'intérieur de votre école en ce qui a trait aux aliments permis comme collation pour les enfants?

Centrale:	Non (suggestion: fruits et légumes)
Notre-Dame:	Non (suggestion: fruits et légumes)
Sacré-Coeur:	Pour maternelle, 1ère, 2e année pas de chocolat ni de chips. Une feuille est envoyée aux parents de ces enfants. On suggère surtout comme collation des fruits et des légumes.

6.2 Si oui, en quoi consistent-ils?

Centrale:	Suggestion (fruits et légumes)
Notre-Dame:	Suggestion (fruits et légumes)
Sacré-Coeur:	Suggestion (fruits et légumes)

6.3 De façon générale, quels sont les principaux aliments mangés par vos étudiants au cours des récréations?

Centrale:	Pommes
Notre-Dame:	Pommes, chips, gâteaux
Sacré-Coeur:	Pas de réponse indiquée

7. Autres:

7.1 Y a-t-il déjà eu des tentatives pour améliorer les conditions du repas du midi dans votre école?

Centrale:	Oui
Notre-Dame:	Oui
Sacré-Coeur:	Oui (cafétéria existe actuellement dans l'école)

7.2 Si oui, par qui?

a) par vous?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Oui
Sacré-Coeur:	Oui

b) par les enseignants?

Centrale:	Oui
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Oui

c) par les parents ou le comité de parents?

Centrale:	Oui
Notre-Dame:	Oui
Sacré-Coeur:	Non

d) autres?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Non

7.3 Quels types d'actions ont été mis de l'avant?

a) par vous?

Centrale:	Oui (insistance sur le jus et le lait)
Notre-Dame:	Oui (jus et soupe offerts aux dîneurs)
Sacré-Coeur:	Une cafétéria existe actuellement

b) par les enseignants?

Centrale:	Oui
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Oui (communiqués aux parents)

c) par les parents ou comité de parents?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Oui (offre de jus et de soupe aux dîneurs)
Sacré-Coeur:	Nil

d) autres?

Centrale:	Non
Notre-Dame:	Non
Sacré-Coeur:	Non

7.4 Est-ce que les actions entreprises continuent actuellement?

Centrale:	Oui
Notre-Dame:	Oui
Sacré-Coeur:	Oui

7.5 Est-ce que les actions entreprises ont été efficaces?

Centrale:	Oui
Notre-Dame:	Oui
Sacré-Coeur:	Oui

7.6 Y a-t-il des choses que vous aimeriez voir changer pour améliorer les conditions du repas du midi dans votre école?

Centrale:	Les boîtes à lunch sont bien préparées et les jeunes en général mangent bien.
Notre-Dame:	Il serait souhaitable d'avoir plus de repas chauds. Le travail pourrait se faire par le comité d'école.
Sacré-Coeur:	Avènement du programme de nutrition pour les 4e, 5e, 6e années.

II- COMPTE RENDU DES OBSERVATIONS*

(Visites effectuées au cours de l'année scolaire 1977-1978)

Voici les principales observations recueillies par la nutritionniste, lors de la visite de chacune des écoles. Cette visite a été faite avec la collaboration de chacun des directeurs.

ECOLE CENTRALE ST-ROSAIRE

1. Nombre de dîneurs: 65
2. Durée moyenne du repas: 30 minutes
3. Nombre de surveillant: 1

LE LOCAL:

C'est un gymnase de l'école qui sert actuellement de salle à dîner. La pièce est propre. Aucun autre local à l'intérieur de l'école ne pourrait servir de salle à dîner.

L'EQUIPEMENT:

L'équipement (tables, etc...) est propre et en bonne condition. On lave les tables et les chaises régulièrement. Les boîtes à lunch sont remisées dans les classes. Il n'y a pas de place spécifique actuellement pour les boîtes à lunch. Un réfrigérateur sert à entreposer du breuvage à l'orange.

ALIMENTS:

Du breuvage** à l'orange est à la disposition des dîneurs quotidiennement et ce au coût de $0.12 l'unité. Aucun autre aliment n'est disponible.

* Voir annexe 3: "Protocole d'observation".

** le breuvage à l'orange fait partie des aliments à calories vides. Il serait très souhaitable d'offrir du "jus" d'orange.

HYGIENE ET PROPRETE:

Les enfants sont encouragés à se laver les mains avant le repas. Le brossage des dents ou rinçage de la bouche après le repas est laissé à la discrétion des enfants.

SURVEILLANCE:

Une personne s'occupe de la surveillance des enfants à l'heure du dîner.

ECOLE NOTRE-DAME

1. Nombre de dîneurs: 114
2. Durée moyenne du repas: 30 minutes
3. Nombre de surveillants: 2

Le local:

La pièce utilisée par les dîneurs sert uniquement à cette fin. La pièce est propre et bien éclairée.

L'équipement:

L'équipement (tables, chaises, bancs) est en bonne condition. Un réfrigérateur et une cuisinière sont utilisés pour servir des aliments aux dîneurs. Les boîtes à lunch sont remisées sur des étagères situées à l'extérieur de la salle à dîner.

Aliments:

A tous les jours, on offre à la jeune clientèle de la soupe maison ainsi que du breuvage à l'orange. Une portion de soupe* est vendue $0.20 et le breuvage à l'orange $0.12.

Hygiène et propreté:

Il y a deux (2) lavabos à la disposition des dîneurs dans la salle à dîner. De façon générale, les dîneurs vont à la salle de bain avant le repas. Le lavage des mains avant et après le repas et le rinçage de la bouche après le repas ne sont pas obligatoires. Les tables et les chaises sont lavées à tous les jours. Le plancher est nettoyé régulièrement.

Surveillance:

Deux (2) personnes sont chargées de la surveillance des dîneurs.

* Les ustensiles et plats à soupe sont apportés par chacun des dîneurs.

ECOLE SACRE-COEUR

1. Nombre de dîneurs: 300
2. Durée moyenne du repas: 90 minutes
3. Nombre de surveillants: 3

Le local:

C'est le gymnase qui se transforme en salle à dîner à l'heure du repas du midi. Il est impossible actuellement d'aménager un local qui servirait uniquement pour les dîneurs.

L'équipement:

Les bancs et les tables sont en très bon état. Ils sont remisés dans un mur du gymnase lorsque le dîner est terminé. Les commodités suivantes sont à la disposition des enfants: cabarets, vaisselles, ustensiles, serviettes de table. Il y a également une cuisine bien équipée attenante au gymnase. Enfin, les boîtes à lunch sont remisées dans des casiers à proximité du gymnase.

Aliments:

Un repas complet ($0.75/repas) est servi quotidiennement aux dîneurs qui le désirent. Il y a également une machine distributrice de boissons gazeuses dans l'école. Les enfants y ont accès.

Hygiène et propreté:

Le plancher est nettoyé régulièrement. De plus, les tables et les bancs sont lavés à tous les jours. Les professeurs encouragent les enfants à se laver les mains avant le repas. Mais il n'y a pas d'obligation pour eux de le faire. Le rinçage de bouche ou le brossage de dents après le repas n'est pas fait de routine par les dîneurs.

Surveillance:

Trois (3) personnes surveillent les enfants à l'heure du dîner.

TABLEAU COMPARATIF DES DONNEES*

NOM DE L'ECOLE	AMENAGEMENT					HYGIENE ET SURVEILLANCE					LES SERVICES						TOTAL
	LOCAL POUR LES DINEURS	ATMOSPHERE	ETAT DE L'AMEUBLEMENT (TABLES, CH.)	AERATION ET ECLAIRAGE	PENDERIES	PROPRETE DES LOCAUX	ENTRETIEN DE L'EQUIPEMENT	HYGIENE PERSONNELLE	COMMODITES ADEQUATES	SURVEILLANCE	SERVICE D'ALIMENTS NUTRITIES	RANGEMENT DES BOITES A LUNCH	ABSENCE DE MACHINES DIST. A LIQUEURS	EQUIPEMENT DISPONIBLE: CUISINIERE	REFRIGERATEUR	POSSIBILITES D'AMENAGER UN LOCAL	
Centrale	1	2	1	1	2	2	2	1	0	1	1	1	2	non	oui	non	17
Notre-Dame	2	1	1	1	2	2	2	1	0	2	1	2	2	oui	oui	non	19
Sacré-Coeur	1	2	2	1	2	2	2	1	2	0	2	2	0	oui	oui	non	19

Pointage: répond aux normes: 2
répond partiellement aux normes: 1
ne répond pas aux normes: 0

Très bien: 21 - 25
Bien: 16 - 20
Passable: 11 - 15
Pauvre: 0 - 10

*Données recueillies à partir des deux (2) questionnaires suivants:
- Aperçu du fonctionnement de l'heure du dîner à l'école.
- Protocole d'observation.

III- RECOMMANDATIONS

La situation actuelle des dîneurs est certe très valable. Cependant, à la lumière des renseignements recueillis, il serait souhaitable d'y apporter certaines améliorations.

Les recommandations* qui suivent pourront vous guider dans les actions que vous entreprendrez pour améliorer la situation des dîneurs. Nous sommes conscients que c'est à plus ou moins brève échéance que ces améliorations pourront se réaliser.

LOCAL ET EQUIPEMENT:

- Réserver un local, si cela est possible, devant être utilisé uniquement par les dîneurs.
- Exiger que le local soit aéré avant chaque repas.
- Améliorer le matériel (tables, ect...) utilisé actuellement:

  Exemple: réserver certaines tables pour les plus jeunes enfants. On pourrait couper les pattes de ces tables. Ainsi, elles seraient à leur hauteur. Ceci éviterait que ces enfants s'asseoient sur leurs genoux.

HYGIENE:

- Inciter les enfants à:
  - se laver les mains avant et après le repas.
  - se brosser les dents ou à se rincer la bouche à l'eau froide après le repas.

SURVEILLANCE:

- Tendre à se rapprocher de la norme jugée idéale, c'est-à-dire 1 surveillant pour 50 élèves.

* Ces recommandations sont valables pour les 3 écoles en cause.

ALIMENTS ET SERVICES:

- Mettre ou continuer à mettre à la disposition des enfants les commodités suivantes: cabarets, ustensiles métalliques ou à mono-usage, napperons, vaisselle réutilisable ou à mono-usage.

- Continuer à offrir un repas chaud (Ecole Sacré-Coeur).

- Offrir aux enfants, et ce à un prix minimum, des aliments qui peuvent compléter la boîte à lunch: lait 2%, jus, yogourt, soupes, fruits frais, fruits séchés, arachides, noix, biscuits secs ou au gruau. Les réfrigérateurs de chaque école pourraient être utilisés pour conserver le lait, les jus, les fruits, les yogourts. Certains de ces aliments pourraient être disponibles à chaque jour.

- Eliminer les aliments à calories vides (boissons gazeuses), de ou des machines distributrices dans l'école où il y en a. Les remplacer par des jus ou du lait.

B- EVALUATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DE LA BOITE A LUNCH

B- EVALUATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DE LA BOITE A LUNCH:

L'étude qui a été réalisée portait à prime abord sur l'environnement physique dans lequel vivent les dîneurs quotidiennement. En second lieu, nous jugions important d'évaluer la valeur nutritive (qualité) des boîtes à lunch. Cette partie de l'enquête a été confiée à l'infirmière de chaque école.

Etant donné le grand nombre de dîneurs nous avons rejoint 10% (32 dîneurs) de la clientèle . Les dîneurs étaient choisis de façon arbitraire dans le but d'éviter les variations aléatoires. Cette évaluation a été répétée à trois (3) reprises au cours du 1er trimestre de l'année scolaire 1977 - 1978.

Ce rapport se divise en trois (3) parties distinctes: le principe du repas équilibré, les résultats obtenus et interprétation et les recommandations.

I- PRINCIPE DU REPAS EQUILIBRE

Chacun des trois (3) repas de la journée doit combler le 1/3 des besoins nutritionnels de la journée. Les enfants de sept (7) à douze (12) ans ont eux aussi des besoins bien spécifiques. Voici les recommandations canadiennes pour ce groupe d'âge:

APPORTS QUOTIDIENS D'ELEMENTS NUTRITIFS RECOMMANDES*

AGE		CALORIES	PROTEINES (g)	CALCIUM (mg)	VITAMINE C (mg)	VITAMINE A (ER)
7 - 9	M	2,200	33	700	30	700
	F	2,000	33	700	30	700
10 - 12	M	2,500	41	900	30	800
	F	2,300	40	1,000	30	800

* Référence: Standards de Nutrition au Canada. Santé Et Bien-Etre Social Canada. Révision 1975.

L'application régulière du principe du repas équilibré facilite l'atteinte de cet objectif. Ce principe peut s'énoncer comme suit.

> "Un repas équilibré doit contenir au moins un représentant de chacun des groupes d'aliments du Guide Alimentaire Canadien".

- Lait et ses produits (yogourt, crème glacée, etc.,)
- Viande et substituts (oeufs, fromage, pois secs, noix, etc.,)
- Pain et céréales (pâtes alimentaires, riz, gruau, etc.,)
- Fruits et légumes (frais, en conserve, séchés, congelés).

Selon l'appétit et les besoins nutritionnels de chacun, il suffit d'ajuster les quantités de base recommandées pour chaque groupe d'aliments du Guide Alimentaire Canadien.

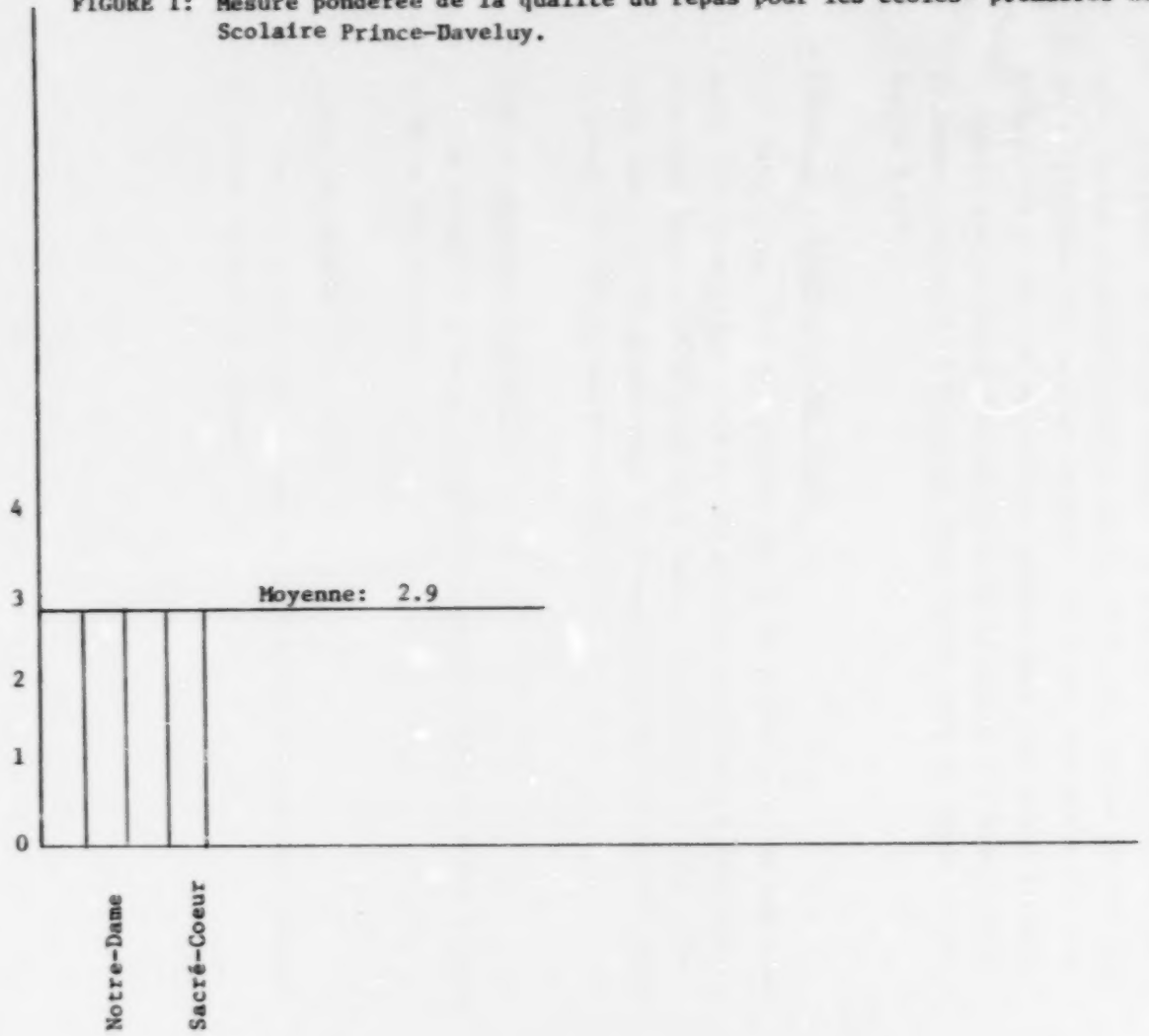
Le menu de la boîte à lunch doit donc lui aussi répondre à ce principe. C'est d'ailleurs sur ce principe qu'est basé la formule utilisée (voir annexe III) pour évaluer les boîtes à lunch.

II- RESULTATS OBTENUS ET INTERPRETATION

A) Pointage moyen obtenu pour le repas

Le pointage maximum pouvant être obtenu est de quatre (4) points (voir annexe III). Un (1) point était alloué par groupe d'aliments représenté dans le menu de la boîte à lunch. Le pointage moyen est de 2.9 sur 4 points (voir figure I). Cette moyenne apparaît fort éloignée du pointage idéal. A la lumière de ces données, il sera donc souhaitable et justifié de multiplier les actions visant à améliorer la qualité nutritive des boîtes à lunch.

FIGURE I: Mesure pondérée de la qualité du repas pour les écoles* primaires de la Commission Scolaire Prince-Daveluy.



* L'évalution des boîtes à lunch de l'école Centrale St-Rosaire n'a pu être effectuée étant donné l'absence de l'infirmière durant cette période.

B) Pourcentage moyen des enfants qui consomment chaque groupe d'aliments.

- Lait et ses produits (fig. II-A)

Seulement 33.5% des enfants en moyenne consomment du lait ou un de ses produits à chaque repas. C'est à l'école Sacré-Coeur que ce problème est le plus crucial. En effet, seulement 20% des enfants ont du lait ou un produit laitier dans leur boîte à lunch. Il semble que la faible consommation de ce groupe d'aliments soit la cause principale du pointage moyen obtenu pour le repas c'est-à-dire 2.9/4.

- Viande et substituts (fig. II-B)

En moyenne, 75% des dîneurs ont de la viande ou un de ses produits dans leur boîte à lunch. Ce groupe d'aliments se retrouvent donc dans la plupart des boîtes à lunch. Cependant, il faut préciser que c'est le pourcentage de consommation le plus faible après le groupe du lait et ses produits.

- Pain et céréales (fig. II-C)

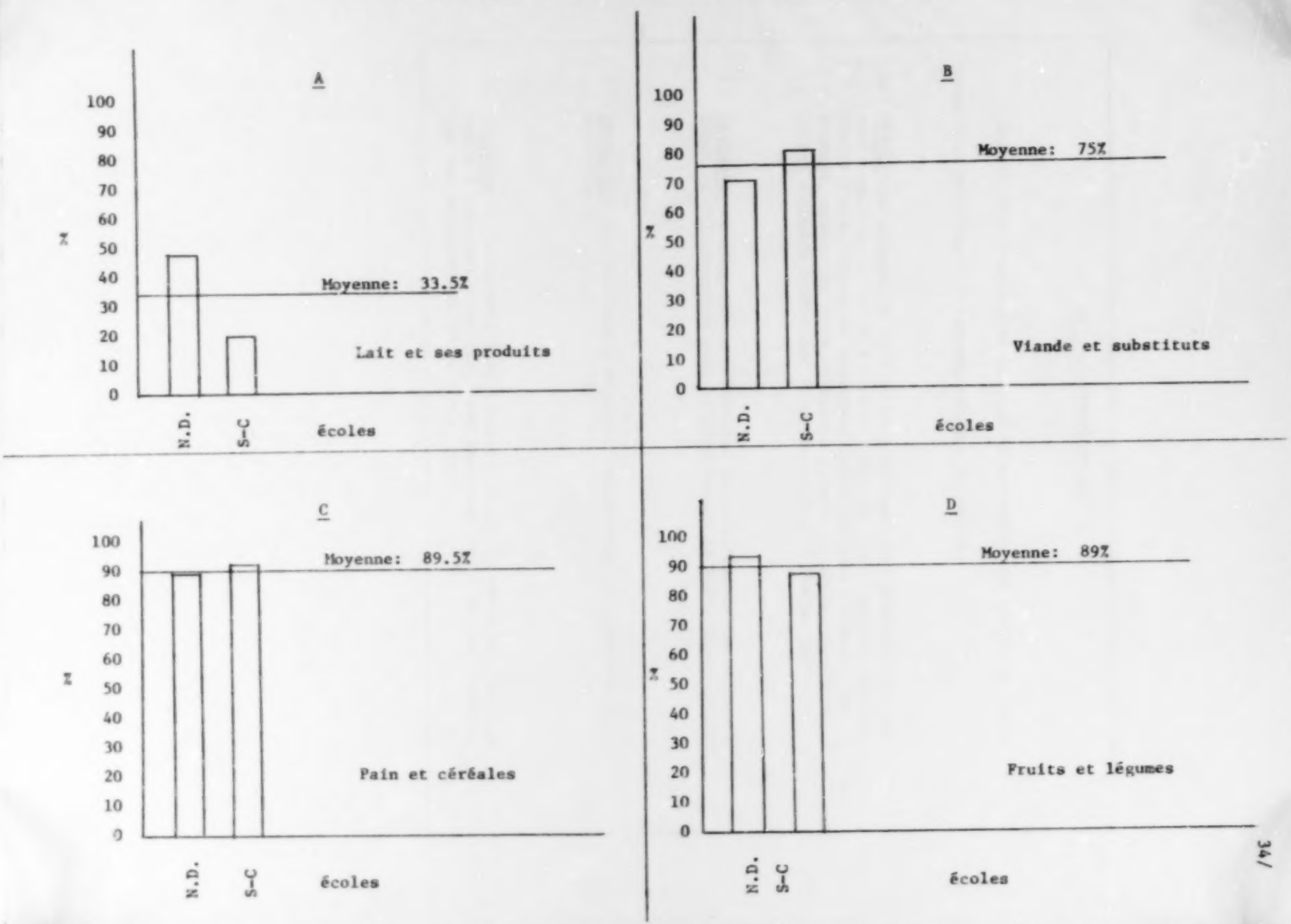
Le groupe du pain et céréales est présent dans la boîte à lunch de 89.5% des enfants.

- Fruits et légumes (fig. II-D)

89% des enfants ont au menu de leur boîte à lunch des aliments du groupe "fruits et légumes".

Il semble donc que le pointage moyen obtenu (2.9/4) pour un repas est donc dû surtout à la faible consommation (33.5%) du lait ou de ses produits. Les éléments nutritifs (Ca, Vit.D) présents dans ces aliments sont essentiels à la croissance normale du squelette de l'enfant ainsi qu'au développement de dents saines. La promotion du lait ou de ses produits auprès de cette jeune clientèle est de ce fait souhaitable et nécessaire.

FIGURE II: POURCENTAGE MOYEN D'ENFANTS QUI CONSOMMENT CHAQUE GROUPE D'ALIMENTS DANS LES ECOLES ELEMENTAIRES DE LA COMMISSION SCOLAIRE PRINCE-DAVELUY



III- RECOMMANDATIONS

Dans le but d'améliorer la qualité nutritive des boîtes à lunch, nous vous proposons les recommandations suivantes:

1. Offrir aux enfants, et ce à un prix minimum, des aliments qui peuvent compléter la boîte à lunch: lait 2%, jus, yogourt, soupes, fruits frais, fruits en conserve, fruits séchés, légumes crus, fromage, arachides, noix, biscuits secs ou au gruau. Certains de ces aliments pourraient être disponibles à chaque jour.

2. Instaurer un programme systématique de surveillance des boîtes à lunch en collaboration avec le département de Santé Communautaire.

3. Encourager par différents moyens l'application du programme de nutrition.

4. Eliminer de la machine distributrice (Ecole Sacré-Coeur) les aliments à calories vides (boissons gazeuses, etc.) et les remplacer par des aliments nutritifs (lait, jus).

CONCLUSION

L'étude de la situation qui prévaut dans les écoles de la Commission Scolaire Prince-Daveluy révèle que certaines améliorations peuvent y être apportées. La mise en application des recommandations proposées permettrait de remédier aux lacunes existantes.

Etant conscients des contraintes inhérentes au milieu scolaire, nous croyons que c'est à plus ou moins longue échéance que les améliorations suggérées pourront devenir réalité.

Ainsi, l'heure du dîner à l'école pourra, dans l'avenir, favoriser la mise en application des principes d'une saine alimentation. Cette période de la journée, instrument pédagogique de choix, deviendra donc un prolongement et un complément essentiel aux activités d'information en nutrition dispensées par les professeurs en classe. Cette continuité de l'intervention éducative au niveau du milieu ne pourra qu'assurer un impact plus positif et certain sur l'hygiène alimentaire de l'enfant.

Tout l'appui du département de Santé Communautaire (D.S.C.) de l'Hôpital Ste-Croix vous est assuré, quelles que soient les actions entreprises pour donner à "l'heure du dîner" la place qui lui revient dans la formation globale de l'individu.

ANNEXES

ANNEXE I

APERCU DU FONCTIONNEMENT DE L'HEURE DU DINER A L'ECOLE

Nom de la commission scolaire: _____

Nom de l'école: _____

Nom du directeur: _____

Nom de l'infirmière responsable: _____

Date: _____

---

1. Nombre d'élèves

   1.1 Qui fréquentent votre école?

   1.2 Qui prennent leur repas du midi à l'école?

   1.3 Qui sont transportés par autobus matin et soir?

2. Fonctionnement

   2.1 A quelle heure le dîner a-t-il lieu?

   2.2 Combien de temps est alloué pour la période du dîner?

   2.3 Les enfants du 1er et du 2e cycle dînent-ils tous à la même heure?

2.4 Les enfants doivent-ils demeurer un minimum de temps dans le local réservé au repas du midi?

2.5 Y a-t-il des activités auxquelles les enfants peuvent participer?

a) avant le dîner?
(précisez)

b) durant l'heure du dîner
(précisez)

c) après le dîner
(précisez)

2.6 Où ont lieu ces activités?

a) à l'intérieur

b) à l'extérieur

3. Local

3.1 Quel local, à l'intérieur de l'école, tient lieu de salle à dîner?

3.2 Combien d'enfants peut contenir le local que vous utilisez?

3.3 Y aurait-il un autre local disponible et plus adéquat pour le dîner?
(précisez)

3.4 Le local sert-il également de salle de rencontre, de salle de travail etc?

3.5 A quelle heure ces activités ont-elles lieu?

3.6 Serait-il possible d'aménager autrement ce local pour qu'il soit plus adéquat?

4. Equipement

4.1 Y a-t-il de l'équipement disponible pouvant être utilisé pour servir des aliments? exemples: cuisinière, réfrigérateur etc...

4.2 A quoi sert cet équipement présentement?

4.3 Y a-t-il une ou des machines distributrices dans votre école?

4.4 Les enfants ont-ils accès à ces machines distributrices?

4.5 Ces machines distributrices appartiennent-elles à votre commission scolaire?

4.6 Quels sont les principaux aliments vendus dans ces machines distributrices?

4.7 Votre commission scolaire a-t-elle etabli des restrictions en ce qui concerne les aliments vendus dans ces machines distributrices?

Oui

Non

4.8 Si oui, quelles sont ces restrictions?

4.9 Y a-t-il un service de cantine mobile à la disposition des enfants sur l'heure du dîner?

4.10 Votre commission scolaire a-t-elle établi des restrictions en ce qui concerne les aliments vendus dans ces cantines?

Oui

Non

4.11 Si oui, quelles sont ces restrictions?

4.12 Y a-t-il un dépanneur à proximité de l'école?

4.13 Est-ce que les enfants ont accès au dépanneur durant les heures où ils sont à l'école?

5. Surveillants

5.1 A qui incombe la responsabilité des étudiants qui dînent à l'école?

5.2 Combien y a-t-il de surveillants à l'école sur l'heure du dîner?

5.3 Combien avez-vous de surveillants rémunérés?

a) à temps plein:

b) à temps partiel:

5.4 Combien y a-t-il de surveillants bénévoles?

5.5. Durant combien de temps le ou les surveillants doivent-ils être présents dans le local réservés aux dîneurs?

6. Collations

6.1 Avez-vous établi des règlements, à l'intérieur de votre école, en ce qui a trait aux aliments permis comme collation pour les enfants?

6.2 Si oui, en quoi consistent-ils?

6.3 De façon générale, quels sont les principaux aliments mangés par vos étudiants au cours des récréations?

7. Autres

7.1 Y a-t-il déjà eu des tentatives pour améliorer les conditions du repas du midi dans votre école?

Oui

Non

7.2 Si oui, par qui?

a) par vous

b) par les enseignants

c) par les parents ou le comité de parents

d) autres (précisez)

7.3 Quels types d'actions ont été mis de l'avant?

a) par vous

b) par les enseignants

c) par les parents ou le comité de parents

d) autres

7.4 Est-ce que les actions entreprises continuent actuellement?

Oui

Non

Si non, pourquoi?

7.5 Est-ce que les actions entreprises ont été efficaces?

Oui

Non

Si non, pourquoi?

7.6 Y a-t-il des choses que vous aimeriez voir changer pour améliorer les conditions du repas du midi dans votre école? (Enumérez par ordre de priorité)

1.

2.

3.

4.

5.

ANNEXE II

PROTOCOLE D'OBSERVATION

Nom de la commission scolaire: _____

Nom de l'école: _____

Nom de l'observateur: _____

Date de l'observation: _____

---

1. Local

1.1 Est-ce que tous les enfants (1er et 2e cycle) dînent ensemble dans le même local?

1.2 Quel local est affecté aux dîneurs?

1.3 Ce local est-il aussi utilisé à une autre fin?

1.4 Ce local pourrait-il être mieux aménagé?

1.5 Y aurait-il possibilité d'aménager un local plus adéquat pour le dîner?

2. EQUIPEMENT

2.1 Dans quel état sont les tables et les chaises?

2.2 L'équipement est-il propre?

2.3 Le local semble-t-il suffisamment éclairé et aéré?

2.4 Les penderies sont-elles à l'intérieur ou à l'extérieur de la salle à dîner?

2.5 Où sont rangées les boîtes à lunch?

2.6 Comment les enfants sont-ils installés pour manger?

2.7 Y a-t-il des commodités autres que tables, chaises, disponibles pour les enfants? ex: cabarets, serviettes, ustensiles, nappes etc.

2.8 Y a-t-il de l'équipement pouvant servir au service d'aliments dans l'école?

2.9 Si oui, à quoi sert cet équipement présentement?

3. Aliments

3.1 Y a-t-il une cantine sur l'heure du dîner?

3.2 Si oui, quel est le menu offert par la cantine?

3.3 Quel est le prix du mets principal, breuvage, desserts etc?

3.4 S'il n'y a pas de cantine, y a-t-il quelques aliments offerts aux dîneurs (lait, jus, soupe)?

4. Hygiène - propreté

4.1 Les locaux sont-ils propres?

a) à l'arrivée des étudiants?

b) à la sortie des étudiants?

4.2 Les enfants se lavent-ils les mains avant et après les repas et se rincent-ils la bouche?

4.3 Y a-t-il un endroit à proximité réservé à cette fin?

5. Surveillance

5.1 La surveillance semble-t-elle adéquate pour favoriser un certain calme et une certaine quiétude?

Annexe III

EVALUATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DE LA BOITE A LUNCH

Procédure à suivre:

1. Se rendre à l'école durant l'avant-midi.
2. Fixer l'échantillon à 10% du nombre total de dîneurs. Ceux-ci seront choisis au hasard.
3. Inscrire sur la feuille de pointage (tableau I) de chaque enfant choisi:
   - le nom de l'école
   - le nom de l'enfant
   - le sexe de l'enfant
   - le nom de l'observateur
   - la date de l'observation.
4. Pour chaque enfant, répéter cette observation à trois reprises.
5. Compiler les résultats de chaque enfant sur le tableau II.
6. Inscrire sur le tableau II les mêmes renseignements qu'en 3 + le nombre total de dîneurs.
7. Durant la semaine du 20 novembre, remettre au responsable du service, les feuilles de pointage ainsi que la feuille de compilation correspondant à chaque école.

TABLEAU II

COMPILATION DES RESULTATS

Commission scolaire: _____ Nombre total de dîneurs: _____

Nom de l'école: _____ Nombre de dîneurs observés: _____

Nom de l'observateur: _____

NOM	F	M	OBSERVATIONS 1 DATE:	2 DATE:	3 DATE:	MOYENNE

Département de Santé Communautaire — Hôpital Ste-Croix

TABLEAU I

FICHE DE POINTAGE POUR LA BOITE A LUNCH

Commission scolaire: _____ Nom de l'enfant: _____

Nom de l'école: _____ Sexe: _____

Nom de l'observateur: _____ COCHER L'ALIMENT

DATE:

				Total max. 4
Lait: Yogourt: Crème glacée: Fromage: Soupe au lait: Blanc-manger: Sauce blanche: Tout aliment à base de lait:	Boeuf: Poulet: Veau: Porc: Charcuterie: (saucisson, etc): Poisson: Oeuf: Fromage: B. d'arachides: Noix: Fèves au lard: Soupe aux pois: Autres:	Pain blanc, entier: Pain rond: Céréales (gruau, Corn Flakes, Rice Krispies, etc): Pâtes alimentaires: - Macaroni: - Spaghetti: - Nouilles: Riz: Dessert à base de céréales (carré aux dattes): Autres:	Légumes: Fruits: Jus de légumes (ex: jus de tomates) Jus de fruits: Desserts aux fruits (ex. carrés aux dattes): Autres:	

DATE:

				Total max. 4
Lait: Yogourt: Crème glacée: Fromage: Soupe au lait: Blanc - manger: Sauce blanche: Tout aliment à base de lait:	Boeuf: Poulet: Veau: Porc: Charcuterie: (saucisson, etc): Poisson: Oeuf: Fromage: B. d'arachides: Noix: Fèves au lard: Soupe aux pois: Autres:	Pain blanc, entier: Pain rond: Céréales (gruau, Corn Flakes, Rices Krispies, etc): Pâtes alimentaires: - Macaroni: - Spaghetti: - Nouilles: Riz: Dessert à base de céréales (carré aux dattes): Autres:	Légumes: Fruits: Jus de légumes (ex: jus de tomates) Jus de fruits: Desserts aux fruits (ex: carrés aux dattes): Autres:	

DATE:

				Total max. 4
Lait: Yogourt: Crème glacée: Fromage: Soupe au lait: Blanc-manger: Sauce blanche: Tout aliment à base de lait:	Boeuf: Poulet: Veau: Porc: Charcuterie: (saucisson, etc): Poisson: Oeuf: Fromage: B. d'arachides: Noix: Fèves au lard: Soupe aux pois: Autres:	Pain blanc, entier: Pain rond: Céréales (gruau, Corn Flakes, Rices Krispies, etc): Pâtes alimentaires: - Macaroni: - Spaghetti: - Nouilles: Riz: Dessert à base de céréales (carré aux dattes): Autres:	Légumes: Fruits: Jus de légumes (ex: jus de tomates) Jus de fruits: Desserts aux fruits (ex: carrés aux dattes): Autres:	

F2092 08.77

BIBLIOGRAPHIE

Commission Scolaire de Drummondville. Amélioration de la condition des dîneurs dans nos écoles. Rapport au Conseil des commissaires, mai, 1976.

Conseil Supérieur de l'Education, "L'Alimentation à l'école" (Document d'information). Gouvernement du Québec. Novembre, 1977.

Enquête alimentaire en milieu scolaire secondaire au Québec (niveau secondaire). M.A.S., 25 mai, 1972.

Lagacé, Louise L., La boîte à lunch. Editions de l'homme, Ottawa, 1973.

Lanthier, Réal, Les conditions du repas à l'école élémentaire en milieu semi-rural (Région administrative no 5), Ministère de l'Education, Sherbrooke, septembre, 1974.

Ministère de l'Education, Services alimentaires au secondaire. Rapport final. Comité d'étude nommé par le Conseil de Direction de l'Enseignement élémentaire et secondaire, 12 novembre, 1975.

Nutrition en milieu scolaire. M.A.S., le 11 février, 1974.

Une politique québécoise en matière de Nutrition, M.A.S., mai, 1977.